



Rượu sâu chít, đặc sản miền Tây Bắc...

Lên miền Tây Bắc Tổ quốc, tôi có dịp thưởng thức một loại rượu ngon nổi tiếng mà người dân địa phương gọi nôm na là rượu sâu chít. Thức uống này còn có tên gọi khác là Bạch trùng thảo, Đông trùng hạ thảo. Xuất xứ của hai cái tên chữ cũng như tên gọi nôm na đều xuất phát từ một loại sâu ngấm rượu. Chít là tên một loại sâu sống trong thân cây chít- cây bông đốt, mọc hoang ở các triền núi đá vôi nối tiếp nhau trải dài bất tận ở miền Tây Bắc. Bạch trùng thảo là loại sâu trắng ký sinh trong loài cỏ lau. Đông trùng hạ thảo là loại sâu mùa đông chỉ là ấu trùng ở nụ mầm cây chít, nhưng

sang mùa hạ phát triển thành sâu, chờ đợi đến ngày chui ra khỏi thân cây chít để hóa thành bướm, mở đầu cho một vòng đời mới...

Bà con các dân tộc ở miền Tây Bắc như Dao, Nùng, Tày, Thái, Giáy... cho biết mùa khai thác sâu chít kéo dài tháng 4 đến tháng 7 dương lịch. Đây là khoảng thời gian ấu trùng sâu chít ăn nốt non cây chít và phát triển thành sâu dài cỡ năm phân, to bằng đầu mút đũa, thân có ngấn phân chia thành từng đoạn nhỏ, do vậy trông hình dáng giống hệt con sùng. Theo người dân địa phương, sâu chít là một loại thực phẩm sạch và bổ dưỡng. Việc khai thác sâu chít để chế biến thành các món ăn, các loại rượu, vốn là nghề truyền thống của bà con các dân tộc ở miền Tây Bắc. Tuy nhiên, dưới thời thực dân phong kiến, sâu chít là đặc sản chỉ có bọn quan lại, lãnh chúa mới được quyền sử dụng, còn người dân địa phương chỉ được quyền khai thác đem về “cung tiến” cho bọn chúng. Nhà thơ Chu Thủy Liên là người dành nhiều tâm sức nghiên cứu về văn hóa ẩm thực của bà con các dân tộc ở Điện Biên, cho tôi biết: “Ngày xưa, khi đến mùa sâu chít, Đèo Văn Long - một lãnh chúa ở miền Tây Bắc, chỉ đạo đám thuộc hạ là các thổ ty huy động dân bản khai thác để làm quà dâng lên bọn thống lý...”.

Vì sao sâu chít lại là thứ quý hiếm như vậy? Qua tìm hiểu, tôi mới hay rằng, đây là một loại thực phẩm đầy bổ dưỡng. Sâu chít đem băm nhỏ trộn với trứng rán là món ăn giúp phụ nữ sau khi sinh nở hoặc thân thể gầy yếu sẽ nhanh chóng bình phục và có nhiều sữa cho con bú. Sâu chít phơi khô, tán thành bột cho trẻ em uống là bài thuốc vô cùng hiệu nghiệm trong việc chữa bệnh còi cọc, bụng ỏng đít beo vì suy dinh dưỡng. Còn sâu chít đem ngâm rượu San Lùng, Mường Khương, Bắc Hà... là những loại rượu làm bằng sắn, ngô với men lá cây rừng mọc trên núi đá và nước suối nguồn trong vắt của vùng rẻo cao thì trở thành tiên tửu, biệt dược đối với cánh đàn ông không còn tráng kiện như thuở hoa niên! Một người bạn ở Hội Văn học - nghệ thuật Sơn La nháy mắt cười bảo với tôi: “Công dụng của rượu sâu chít là bổ thận tráng dương. Hiệu quả không thua gì phương thuốc Minh Mạng thang của ông vua triều Nguyễn! Có nghĩa là “Nhất dạ lục giao sinh ngũ tử...”. Có điều phải uống đúng liều lượng và uống thường xuyên trong vòng một tuần. Còn uống như anh em văn nghệ bọn mình thì chỉ có nước liệt mà thôi!”.

Khác với rượu tắc kè có màu vàng ánh xanh, rượu sâu chít có màu vàng đục với lớp váng dầu rất mỏng. Hương vị của rượu sâu chít không có vị tanh và đậm đà hơn. Điểm đặc biệt của rượu sâu chít là ngâm với rượu San Lùng, hay các loại rượu khác như Mường Khương, Bắc Hà, Mai Hạ... uống nhiều hay ít đều không nhức đầu. Hơn thế nữa, nếu lỡ uống say, khi tỉnh dậy vẫn thấy tinh thần sảng khoái, người khỏe ra sau một giấc ngủ dài. Trải nghiệm qua thực tế các cuộc vui bè bạn ở Bản Lác, Bản Tông... tôi nhận ra điều đó. Còn rượu sâu chít có sánh ngang với phương thuốc Minh Mạng thang hay không, thì phải đến Sa Pa tôi mới có dịp kiểm chứng. Chiều hôm ấy, trời Sa Pa tạnh ráo, nhưng rất lạnh. Nhiệt độ khoảng 180C. Sau khi nếm thử món “thắng cố”, tôi về khu phố Hàm Rồng nhâm nhi rượu sâu chít ngâm bằng rượu San Lùng với thức nhắm là thịt “lợn cắp nách” xào lại thành xào nướng thơm lừng. Tôi chỉ uống dăm ba ly mắt trâu. Và đêm đó, không hiểu sao, tôi lại nằm mơ - một chuyện hiếm hoi trong đời và bỗng dưng nhớ... bài thơ “Nhớ vợ” của Bạc Văn Ủi.

Núi rừng miền Tây Bắc có lắm đặc sản, trong đó có rượu sâu chít vang danh thiên hạ từ lâu. Và loại rượu này đang là mặt hàng được du khách trong và ngoài nước ưa thích khi đến với miền Tây Bắc...